

Bizcocho sifón de almendra

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mesacamilla | Temps: minuts |
Dificultat:

INGREDIENTS

1 Huevos - L
25 gr Azúcar glass
20 gr Harinas sin gluten (mezcla)
20 gr Harina Almendra - molida
15 gr Praliné - almendra, avellana y pistacho
15 gr Aceite girasol
20 gr Baileys - (o leche si prefieres probar neutro)
1 gr Levadura - química (opcional)
Sal - pizca de sal
0,50 gr Psyllium - opcional

ELABORACIÓ

Tritura el azúcar si no es azúcar glass. Thermomix 10–20 s a velocidad alta
En Thermomix: bate huevo + azúcar triturada + praliné 2 min/vel 4.
Añade harinas, almendra, levadura, sal y psyllium, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso hasta homogeneizar.
Añade aceite y Baileys, mezcla 20 s/vel 3 con giro inverso.
Cuela y vierte en sifón (cabe todo).
Carga 1 cápsula N?O, agita 8–10 veces.
Reposa 15 min en frío antes de cocinar.
Cocina en moldes pequeños o vasos 30–40 s microondas máxima potencia.